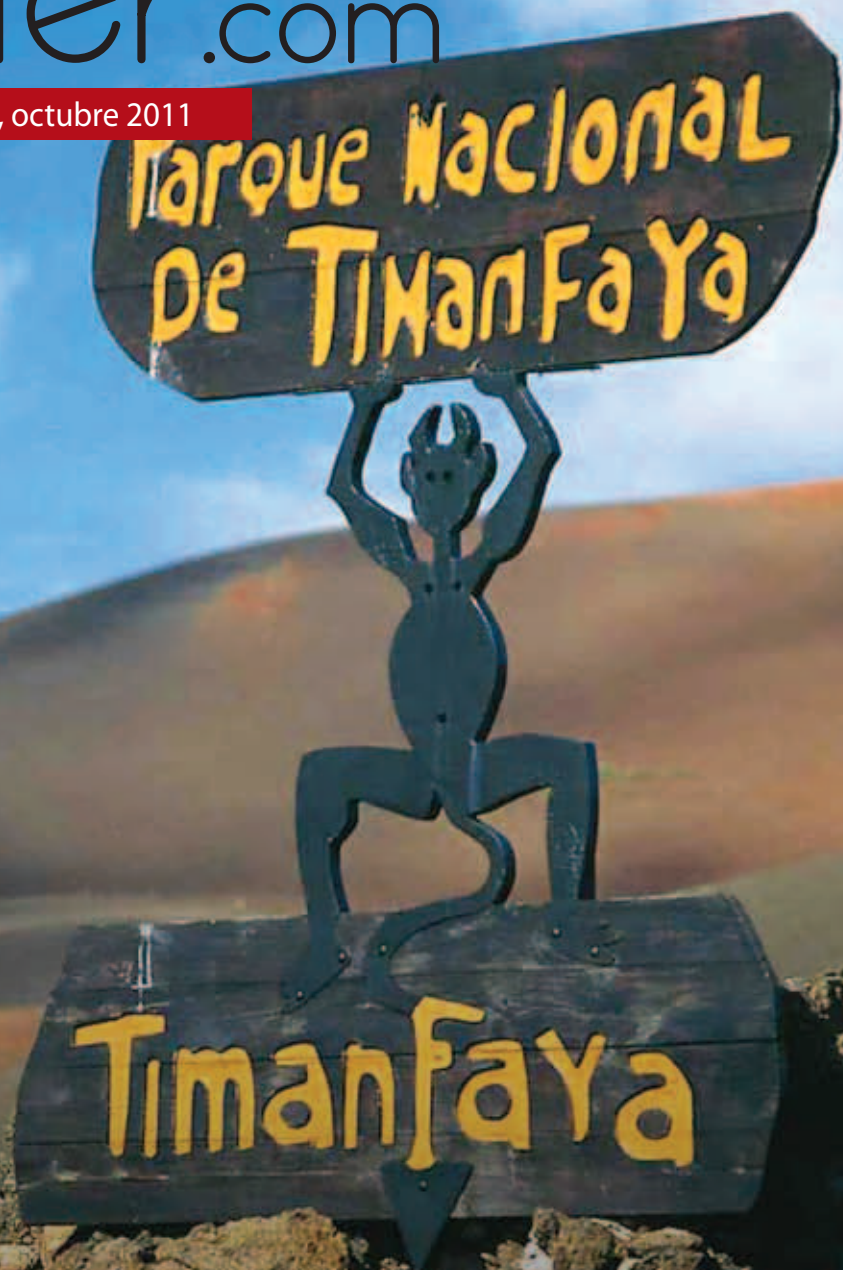


elsumiller.com

Revista Digital elSumiller.com nº 88. Año 8, octubre 2011



elsumiller.com TV

Cata Rueda

San Francisco U.S.A.

Vinos de Loira

Lanzarote

Cirsion

En Portada:
Imagen Anuario Vinos Alicante 2011

**Detalle mazorca en la
San Francisco Street Food Festival
Fotografía de Vicente Crown**



Sumario

05

Editorial

06

el Barman

08

Noticias

16

Comer barato
en Lanzarote

18

Champagnes (3)

20

ASPA

22

El Alambique

24

Club de Catas
Mediterráneo

25

Cofradía Reino
Monastrell

26

Open Circumstances

28

Hablando de...

30

Guía de
Restaurantes

32

Cata Vinos Rueda

34

Cuaderno de Cata

37

Hablando con
propiedad

38

Bocados de Historia
y Temporada

39

Arte y Vino

40

Menudo corte

41

Que te la den...
con Queso

42

Restaurantes
para Celíacos

43

FASCV

44

Hablando
de Turismo

45

Whiskies



Fotografía realizada por Vicente Crown en el San Francisco Street Food Festival

Staff

Dirección

Nacho Coterón

Subdirección

Enrique García Albelda

Coctelería

Joaquín Grau

ASPA

Javier Rabadán

Club Catas CAM

Alberto Bermejo

Catas

José Diego Ortega

Juan Gallego

Casto Copete

Ginebras

Gegham Ghazaryan

Cofradía Reino Monastrell

Vita Domínguez

Restaurantes / Gastro / Catas

Enrique G. Albelda

Nacho Coterón

Hablando con propiedad

Pascual Gil

Bocados de historia y temporada

Miguel Ángel Almodóvar

Quesos

Andrés García

Restaurantes para celíacos

José Tomás Lozano

Turismo

Tomás Mazón

Whiskies

Javier López

Arte y Vino

Mónica Espigares

Open Circumstances

Vicente Crown

Jamones

David Blanco

Comer Joven

Andrea Coterón

Diseño y Maquetación

Arium Comunicación

CONTACTO

nachocoteron@elsumiller.com

629 668 196

www.elsumiller.com

Defendemos la libertad de pensamiento, por ello la dirección no se hace responsable de la información, opiniones o textos publicados, pues son responsabilidad de los firmantes.

Editorial

Nacho Coterón.
Sumiller internacional,
Máster Nacional Enología y Jurado Mundial.



elSumiller.com TV

Llegamos a un número “redondo” en la revista mensual elsumiller.com. Ni más ni menos que al 88. Y las novedades se presentan a borbotones.

La revista se amplía con un programa de vinos y gastronomía en TV, elSumiller.com, que empezará a emitirse a partir del viernes 28 de octubre en **Información TV**, con una cobertura de 1 millón de personas y más de 155.000 espectadores y que también podremos verlo en la web del diario información www.informacionTV.es, en prime time: las 23.30 horas todos los viernes.

Como novedad también es la plena integración de **ASPA en la Federación Valenciana de Sumilleres, FASCV**. La unión hace la fuerza y doce asociaciones la tenemos. Y mucha. Una página dedicada a FASCV nos tendrá al día de novedades y noticias.

O el **Campeonato de Sumilleres de la Comunidad Valenciana** que se celebrará el 17 de octubre de 2011 en las instalaciones del CdT de Alicante organizada por nosotros y la Noche de los Espumosos, que estamos diseñando.

En este número 88 otras secciones magníficas. La visita de **Vicente Crown al San Francisco Food Street Festival**, comer barato en **Lanzarote por Andrea Coterón**, tres magníficas catas: **Vinos del Loira, Vinos de Rueda y Roda**, dos añadas de **Cirsión** incluidas, en el Gourmet Experience de Alicante, el acercamiento a **la ciencia** que **Pascual Gil** y **Miguel Ángel Almodóvar** nos proporcionan de manera amena y útil, que con las secciones habituales conforman una revista de lo más jugoso.

Y apurando el cierre, tenemos que dejar para el próximo número **LMG Congreso Mundial del Arroz** que dirigido por **Rafa García Santos** ha tenido lugar en la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia.

el Barman

Joaquín Grau.
Campeón del Mundo
de Coctelería.



Para conocer más novedades de esta sección visita el blog de su autor:

cocteleriaclassica.blogspot.com

Seguimos con la serie "Cócteles con nombres exóticos"
Observad que en todos ellos hay algo de romántico.

CHARM (Elegante)

- 1/4 Crema de leche.
- 1/4 Jarabe de coco.
- 1/4 Kahlua.
- 1/4 Amaretto.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.

Un golpe de chocolate molido o en virutas

DEBAJO DEL ARRECIFE

- 1/3 Crema de leche. (nata líquida)
- 1/3 Crema de Banana.
- 1/3 Licor de café.

Batir fuerte en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa sour.

Golpe de canela sobre el trago.

COCKTAIL DE AMOR

- 2/6 Zumo de piña.
- 1/6 Licor de melocoton.
- 2/6 Licor de manzana.
- 1/6 Chartreuse verde.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.

Una rueda de Kiwi al borde de la copa.

COFFEE A GO-GO

- 1/4 Tía María (crema de café)
- 1/4 Cointreau.
- 2/4 Ron añejo.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.
Servir en copa de cóctel.



CHERRY BLOSSOM TIME

(Tiempo de cerezos en flor)

Directo en vaso High-Ball con hielo cubitos. Agregar:

El zumo de una naranja.

1/2 Apricot Brandy.

1/2 Brandy.

Terminar de llenar con Ginger-Ale.

Decorar con un gajo de naranja, guinda roja y brote de menta fresca. Cañitas o pitillos largos.



CAT'S EYE

1/6 Zumo de limón.

1/6 Triple Sec.

2/6 Vermouth seco.

2/6 Ginebra.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Una aceituna verde con hueso

CORAZÓN DE INDIO

1/4 Zumo de piña.

1/4 Kirsch.

2/4 Ginebra.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel con el borde

"Crusta" de zumo de piña y azúcar.

DESEO DE UNA NOCHE

Un golpe zumo de limón.

Un golpe de licor de plátano

1/5 Néctar de albaricoque.

1/5 Licor de fresa.

3/5 Ginebra.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa balón mediana.

Rueda de plátano, luna de limón y guinda roja.

EROS

Un golpe de Grand Marnier.

1/5 Zumo de manzana.

1/5 Ginebra.

3/5 Vermouth Blanco dulce.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Nota: Puede servirse directamente en vaso "Old Fashioned" con hielo cubitos.

ERÓTIKA

1/6 Zumo de limón.

1/6 Zumo de piña.

1/6 Licor de fresa.

3/6 Armagnac.

Batir en Coctelera con hielo cubitos.

Servir en copa de cóctel.

Rueda de limón y dado e piña.

Noticias

Cata en Gourmet Experience

Nacho Coterón

En el magnífico espacio gastro que el Corte Inglés ha integrado en su centro comercial de Soto en Alicante, hemos tenido la oportunidad de catar una serie de vinos, varios Premium, de las bodegas de raíz riojana Roda, desde donde Santolalla se desplazó ex profeso para dirigirla.

En la sección de Cuaderno de Cata, Enrique García Albelda nos acercará a los vinos catados. Pero os adelanto que desde el más sencillo Sela, 18 €, los ribereños Corimbo y **Corimbo I**, este a 50 € la botella, los riojanos Roda, **Roda I**, 47 € y dos **Cirsión** grandes, mucho, las añadas 2007 y 2009, ambos al módico precio de 170 €, todos merecieron la pena.

Impecable trato en la sección gourmet del Experience por parte de los sumilleres del Corte Inglés a Enrique García, Tony Pérez y al escribano de estas líneas en la cata top de la casa.



Noticias

Los Vinos Alicante DOP y Quique Dacosta celebran la Vendimia Abierta 2011

Nacho Coterón

En un acto atractivo, presentado por Antonio Llorens, el Consejo Regulador de la DOP Alicante ha nombrado a **Quique Dacosta**, cocinero internacional con dos estrellas Michelin en su restaurante homónimo en Denia, Alicante, como Padrino de la Añada 2011 de los Vinos Alicante DOP.

El acto de la Vendimia Abierta ha tenido lugar en las impresionantes instalaciones de las Bodegas Francisco Gómez de Villena, con una amplia presencia institucional. Desde la Consejera de Agricultura, Maritina Hernández, presidente del CRDO Vinos Alicante Antonio Miguel Navarro, Paco Gómez propietario de la bodega y otros invitados que tomaron el micro a las inteligentes y claras palabras de Dacosta que marcaron tendencia, tras la recogida del galardón como padrino de la celebración.



Maritina Hernández, Quique Dacosta y Antonio Miguel Navarro durante el acto

Noticias

Vendimia en Bolbaite

Enrique García

Todos los años nos limitábamos a bebernos el vino “Pepe Bolbaite” sin participar del trabajo requerido para arrancar primero la uva a la vid para mas tarde sustraerle a esta su zumo. El “Tío Pepe”, popularmente conocido, salvando el símil con el vino jerezano del mismo nombre, es un vino totalmente artesanal concebido rescatando el concepto de consumo domestico.



Nunca pudimos hacer coincidir las fechas de la vendimia por incompatibilidad de agendas, pero este año nos propusimos que allí acudiríamos para sumar el sudor de nuestro esfuerzo al del vino que tan ricamente disfrutamos durante el resto del año.

Dicho y hecho, el viernes 16 de septiembre, nos movilizamos toda la familia para acudir a Bolbaite, mas concretamente en el término de Chella, en el enclave del conocido término de “Los Baños”, antiguo balneario que gozó de gran éxito en otrora tiempos, hoy truncada ya su función lúdica.

El viñedo, una pequeña extensión entre

olivos y algarrobos, había sido mimado durante el resto del año, premiándonos finalmente con racimos grandes, sanos y prietos de la variedad Merseguera; típica de la zona de Levante, destinada a la elaboración de vinos jóvenes y generosos, con cualidades aromáticas, afrutadas y frescas, con sabores predominantes de almendras.

El alba fue testigo del despertar de una cuadrilla dispuesta a ganarse sino el pan de cada día, cuanto menos su ración de vino. Vendimiando con la semioscuridad de una mañana muy propicia en cuanto a temperatura, conseguimos que por debajo de los 12 grados se eviten maceraciones y fermentaciones no deseadas, amén de un nivel mayor de sanidad. Trasladando rápidamente las cajas de uva para despallillar, (casi 1000 mil kilos recolectados en dos sesiones) donde se separaba de los rastrojos, para pasar directamente a la prensa. Una vez en esta, se prensaba manualmente, aplicando una presión lo suficientemente fuerte como para extraer el mosto, sin ser demasiado agresiva como para exprimir en demasía los matices verdosos. Tras dos horas y media de paciente reposo dejando caer por gravedad el restante, se trasvasó el líquido, un mosto amielado, sin empalagos, puro y virginal, a los recipientes para el traslado a las barricas, anteriormente esterilizadas con mechas



Noticias

Taller de enología Azpilicueta

Por Amelia Pérez Planelles

Después de la final de La Nariz de Oro en Madrid, en junio, nos volvemos a reunir los 17 finalistas en Logroño los días 12 y 13 de septiembre, con motivo del V Taller de Enología Azpilicueta, que se organizó en Bodegas Campo Viejo (Grupo Domecq).

La jornada comenzó con un paseo por el campo y una detallada explicación sobre viticultura. Las viñas estaban exuberantes y a punto de ser cosechadas, en lo va a ser uno de los mejores años de Rioja.

A continuación Elena Adell, enóloga de la bodega, nos dio las pautas de cata sobre los granos de la uva, diferenciando sus partes piel, pulpa y pepitas. Fue muy curioso e instructivo. Y es que lo que definitivamente decide el momento de la vendimia, no son sólo los estrictos análisis de la viña, sino también las percepciones sensoriales de la cata. La tempranillo se mostró con una buena acidez, unos taninos agradables y unas pepitas que en su mayoría no habían alcanzado el punto de maduración ideal para aportar esos crujientes tostados.

El recorrido siguió con una visita a la Bodega, soterrada bajo tierra y bien integrada en el paisaje y a sus instalaciones con los últimos avances tecnológicos al servicio de la elaboración

del vino. Impresionante nave de depósitos de acero inoxidable y uno de los más extensos parques de barricas (70.000) que se renuevan cada 5 años.

Finalmente llegó la parte en la que más pudimos disfrutar, haciendo de enólogos por un día. Frente a 8 muestras de vino de distintas variedades, que había que catar y valorar, la prueba consistía en hacer nuestro propio coupage. Con probeta y pipeta en mano, calculando los porcentajes de lo que sería el vino personal de cada uno. El jurado se reuniría posteriormente fallando el premio al que consideraron el mejor, en la línea Azpilicueta. Galardón que en esta ocasión fue para Jean Marcos Nuñez, de Santander al que se le obsequió con una caja de su propio vino. Para los demás, diploma acreditativo.

Una experiencia muy positiva que nos sirvió para comprender mejor el interesante trabajo del enólogo y para enamorarnos un poco más de esta profesión apasionante que tanto tiene que ver con el conocimiento de la naturaleza y de la técnica, pero también con la sensibilidad y la creatividad.



Amelia Pérez Planelles en un momento del taller

Noticias

La International Wine Cellar (Usa) sitúa la bodega de Requena otra vez en lo más alto Más sobresalientes para Bassus e Impromptu de Bodegas Hispano+Suizas

The logo for Bodegas Hispano Suizas is displayed in white text on a black background. The word "BODEGAS" is in a smaller, spaced-out font, "HISPANCO" is in a larger, bold font, and "SUIZAS" is in the largest, bold font. A red circle with a white cross is positioned between "HISPANCO" and "SUIZAS".

El prestigioso crítico norteamericano Stephen Tanzer, en su revista International Wine Cellar, ha vuelto a colocar a Bodegas Hispano Suizas, de Requena, entre los mejores vinos europeos al puntuar todas sus etiquetas por encima de los difíciles noventa puntos.

Tanzer ha colocado al blanco de sauvignon blanc de Hispano Suizas, el Impromptu 2010, como el más valorado de los catados por su revista en España elaborados con esta variedad. Obtuvo 91 puntos, los mismos que los tintos Bassus Premium 2008 y Superius 2007, que mejoraron en un punto a la edición del año anterior.

El Bassus Premium 2008 es un tinto a base de bobal, cabernet franc, syrah y petit verdot, con 20 meses en barrica y mientras que el Superius 2007 con 30 meses de barrica francesa y pasando por dos barricas nuevas es el coupage con base de bobal junto a cabernet franc, syrah y merlot.

Si miramos las puntuaciones de todos los vinos españoles, el Bassus Pinot Noir 2008 también es el más puntuado de los elaborados con esta mítica variedad francesa. Con 90 puntos se sitúa entre los vinos sobresalientes, al que califica el vino "muy moderno".

La bodega de Pablo Ossorio, Rafael Navarro y Marc Grin siguen llevando lejos los vinos de la Denominación Utiel-Requena con su apuesta por vinos que mezclan la valentía de experimentar técnicas de elaboración imaginativas, probar con variedades foráneas adaptadas a determinados suelos del entorno de Requena en las 61 hectáreas propiedad de la bodega, y siempre dentro de la tradición del saber hacer clásico: no etiquetar un vino hasta no estar completamente seguro de que es el mejor de los posibles.

Muy buenos augurios para la vendimia 2011

Por otra parte, Bodegas Hispano Suizas está elaborando los vinos y cavas de la vendimia de 2011 con muy buenos augurios de lo que pueden ser los vinos resultantes blancos, tintos, cavas y dulces de esta añada.

La Vendimia comenzó muy temprana el día 16 de agosto con las primeras uvas de chardonnay y pinot noir para los cavas Tantum Ergo blanco y blanc de noirs, y siguió con el pinot para el Tantum Ergo rosé y el sauvignon del Impromptu para más tarde recolectar las tintas de los Bassus. La vendimia está destacando por ser temprana y con mucho calor respecto a otros años, algo que ha venido muy bien para la uva de este año para entrar sana y con todo su potencial, especialmente la autóctona bobal, que seguirá dando que hablar en el futuro como eje de los tintos de Hispano Suizas.



Noticias

Inauguración Bodegas El Sequé

Por Nacho Coterón

El proyecto alicantino de **Juan Carlos López de la Calle**, artífice del grupo Artadi, acaba de inaugurarse oficialmente. Su hijo Carlos y Vicente Milla son los responsables de la bodega alicantina.

La Bodega El Sequé, en la localidad de "El Pinoso", apuesta decididamente por la tipicidad de la uva monastrell en sus vinos, Laderas del Sequé y El Sequé, así como en su futuro tinto dulce.

La variedad tempranillo, alma mater de la bodega riojana, Artadi y la Garnacha en sus vinos navarros de las bodegas Artazo, completan la tríada; Grupo Bodegas y Viñedos Artadi S.A.

Sus 250.000 botellas, de las que el 70% se destinan al mercado internacional se obtienen de las viñas de Monastrell, fundamentalmente, Cabernet Sauvignon y Syrah plantadas en sus 42 Ha. Su objetivo es hacer viticultura de calidad, potencia la Monastrell, buscar la tipicidad y elaborar vinos elegantes.

Una pequeña, limpia y climatizada nave de barricas, con 300 unidades de muy buena calidad completa los edificios destinados a labores de selección de uva, prensado... fermentación más el moderno edificio recién inaugurado que sirve de sala de catas, recepción de visitas, cocina comedor y tienda.

Una fiesta que acabó bien entrada la noche, con 500 invitados que accedieron libremente a las instalaciones y compartieron una cena informal, donde el "arroz con conejo y caracoles" de **Paco Gandía**, los salazones de **Salazones Vicente Leal**, los embutidos de "El Pinoso" de Conchi García, el jamón ibérico de **Joselito**, quesos y los postres de **Paco Torreblanca** estuvieron a un estupendo nivel, armonizados con el Laderas del Sequé y el cava de la casa.

Música en vivo, D.J. y combinados de la coctelería Nic nos hicieron disfrutar de la noche y la charla con numerosos amigos.



Paco Gandía, que preparó su famoso arroz para los asistentes



Vista de las instalaciones, preparadas para la inauguración

Noticias

Shackleton

Por Javier López León



Recientemente, me he visto sorprendido, al deambular por el Duty Free del aeropuerto de Basel-Mulhouse, con una nueva estrella en el cosmos de los destilados, y particularmente, por lo que a mí me interesa por las novedades en los whiskys de malta. No es mala idea, siempre que la ocasión de un viaje lo permita, acercarse a estos lugares pues siempre se encuentran sorpresas. La mía ha sido encontrarme con una, llámese réplica, del whisky de Shackleton denominada "Shackleton's Whisky - Mackinlay's Rare Old Highland Malt".

Como he tenido oportunidad de comentar en las páginas de elSumiller.com, en el año 2007, en una de las constantes expediciones a la Antártida se encontró, dentro de la vieja base que ocupó el explorador polar Shackleton en Cape Royds (expedición Nimrod de 1909) una caja que contenía intacta varias botellas de uno de los patrocinadores del viaje, en este caso, un MacKinlay's Rare Old Whisky (blended). Dicho hecho, y por ser obviamente perteneciente a un personaje histórico, que si bien como explorador polar no tuvo gran éxito, la historia le reserva una plaza muy especial, la de los grandes hombres que han sido capaces de proezas reseñables, como la acontecida durante la expedición denominada Endurance.

También comenté, en enero de éste año, que el multimillonario indio Vijay Mallya (propietario de White & Mackay), había ido personalmente en su jet privado a recoger las tres botellas que le correspondían hasta Christchurch (Nueva Zelanda); así como que había dado instrucciones precisas a su master blender Richard Paterson para que obtuviera unas réplicas. Pues bien, las famosas réplicas que me he encontrado en el aeropuerto son unos Malts, eso sí, en un estuche de madera, y con una buena presentación al módico precio de 138 €. Y me preguntaba entonces, ¿pero Shackleton no se había llevado blended?

Premios para Heretat de Cesilia

La prestigiosa bodega alicantina Heretat de Cesilia del empresario Joaquín Arias acaba de obtener varios galardones recientemente.

Desde los 96 puntos otorgados por el Comité de Cata del Anuario de Vinos de Alicante 2011 al alto de gama de la casa, AD GAUDE 2006, a los premios al crianza tinto "AD GAUDE HERETAT 2006", que tras conseguir una Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles, ha sido galardonado una segunda vez con otra Medalla de Oro en el Concurso Mundial de MUNDUS VINI, celebrado este año en Alemania, con una participación de 2521 vinos.

Por si esto no fuera suficiente, a página www.elmundovino.es ha publicado la cata de Monastrell de este año. El Ad Gaude 2006 recibió muy buena puntuación con una nota similar a otros grandes vinos alicantinos como El Sequé de Artadi y el Estrecho de Bodegas Mendoza. La defensa y conocimiento de la tipicidad de la uva monastrell por su enólogo jefe, el bordelés Sebastien Boudon, ha conseguido estos éxitos.



Comer barato en Lanzarote

Andrea Coterón.
Relaciones Laborales
por la Universidad de Alicante



Restaurante Pinochio

Avda. de las Playas, Puerto del Carmen.

Típico restaurante para "guiris", en el paseo principal de Puerto del Carmen, enfrente de la playa. Personal amable y atento. Terraza y salón con aire acondicionado. Pizzas y pastas, con ofertas al mediodía. "Entrecote con papas arrugás y mojo picón" (7.00 €), "Lenguado grill con papas arrugás con mojo picon" (7.00 €). 4 personas 37.80 €.

Cafeteria Valery

Calle León y Castillo nº 7, Arrecife.

Cafetería-Pastelería en la calle comercial de Arrecife, gran variedad de pasteles y bollería. Destacar "Tres chocolates" (2.35 €). Buen café. Local grande, luminoso y con gusto en la decoración.

Restaurante La Era

Calle el Barranco, 3-11, Yaiza.

En el pueblo de Yaiza se encuentra un caserío canario, reformado por el mismo César Manrique, que destaca por la luminosidad de su patio rodeado por las habitaciones que actúan de pequeños comedores para crear un ambiente íntimo. Decorado de forma rústica. Variedad de platos típicos canarios; "potaje templado de garbanzos", "costillas con piña" (8.75 €) "ensalada de cherne ahumado (una especie de mero)", "cabrito frito con ajos" (14.00 €). Buenas

cantidades y calidad muy buena. Los camareros visten el traje típico canario. 4 personas 60.00 €.

Jumbo

Avd. Marítima 127, Playa Blanca.

Restaurante de comida Asiática frente al mar, gran terraza y atento servicio. Nos cambiaron varios platos del menú sin ningún inconveniente. Lo mejor las tostadas de gambas con sésamo. Teniendo en cuenta las maravillosas vistas al mar y los restaurantes de alrededor el precio es muy asequible. 4 personas 39.27€ -pedimos un menú de 3 (30 €) para 4-



Detalle artístico en el Rte. La Era



Panorámica de un punto de la Isla de Lanzarote

American Burger

Corralejo. Fuerteventura.

En la calle principal de Corralejo se encuentra una hamburguesería que comparte local con la cafetería con mesas y sillas antiguas y feas pero que nos sorprendió gratamente al pedir un escalope y encontrarnos con un maxi escalope bueno y que se "salía del plato", con patatas fritas y ensalada, por 5.50 €. Ricos los perritos completos que me recordaron a los de los famosos puestos de Central Park en Nueva York. 4 personas 23.70€.

Restaurante El Diablo

En el parque nacional del Timanfaya

El Diablo, restaurante en pleno parque nacional del Timanfaya donde el comedor es un edificio circular compuesto únicamente de amplias cristaleras que permite ver las asombrosas vistas.. En la zona del bar aparecen originales elementos decorativos como las sartenes, que sirven de lámparas. Junto al restaurante un horno en el que el calor natural sirve para cocer los alimentos.

Tequila

Avda. de las Playas, cc Atlántico, Puerto del Carmen, Lanzarote

Pub en pleno paseo marítimo de Puerto del Carmen, ambiente agradable, decoración tecno, músicaailable pero no muy alta para poder hablar. Terraza y pista de baile en el interior. Camareros españoles y precios muy muy buenos. Gin tonic de Bombay Sapphire 7.00 €, Smirnoff ice 5.00 €...



Cocina Rte. El Diablo

Champagnes (3)

Juan Gallego.
Sumiller internacional.
Sumiller Rte L'Auberge de France.



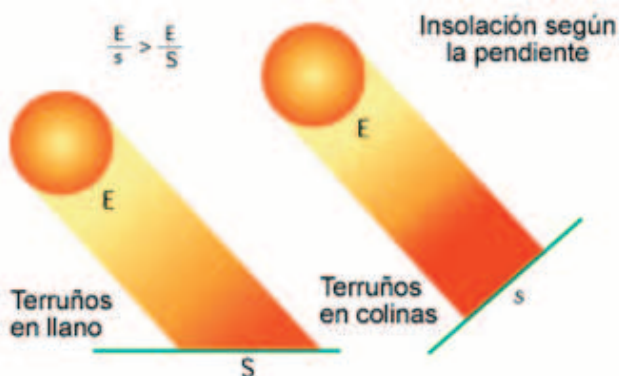
TIERRAS DE CRETAS. EL SUELO DE LA CHAMPAÑA

Hace 70 millones de años las tierras de la Champaña estaban cubiertas por el mar. Varios millones de años más tarde, las sacudidas telúricas también contribuyeron a la formación de un zócalo gredoso. Por lo visto un terremoto levanto esta caliza hacia arriba. Esta Creta es una auténtica bendición para el vino de Champaña.

Su permeabilidad y su riqueza aportan finura al Champán hasta la fecha inigualada por ningún vino espumoso producido en otras partes del mundo. El zócalo gredoso está recubierto desigualmente (en 60%) por una capa compuesta de arcilla y de caliza lo que explica porque las diferentes variedades de cepas estén plantadas de manera desigual en las diversas partes de la Champaña.

LA IMPORTANCIA DE LA CRETA

Refleja los rayos del sol en la uva lo que permite guardar un calor constante y duradero (hay momentos del día bastante frescos en la Champaña). Favorece la formación de la espuma y el envejecimiento del vino. En efecto, las amplias bodegas de Champaña (algunas alcanzan varias decenas de kilómetros) están excavadas en la Creta que tiene un efecto regulador sobre la temperatura. La temperatura es constante entre 8 y 12 grados Celsius. Gran parte de estas magníficas galerías (algunas declaradas monumentos históricos) eran en su origen canteras utilizadas para la extracción de las piedras necesarias para la construcción de las ciudades de la región (época galo-romana).



EL SUELO DE CRETA

Los suelos son principalmente calcáreos; de Creta, carbonato de cal terroso impregnado de elementos minerales. La Creta aporta nutrientes y actúa como regulador térmico e hidrométrico. También asegura un drenaje perfecto y permite la filtración del agua sobrante hacia las capas más profundas y garantiza la humedad necesaria a la capa superior del suelo. Además retiene el escaso calor solar para restituirlo en las épocas donde el frío es más intenso. Actúa de regulador térmico para conseguir una mejor maduración de la uva. La base calcárea puede alcanzar los 200 metros de profundidad.

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

El relieve del terruño de la región de Champagne es lo suficientemente escarpado y en forma de colinas y valles, para permitir una buena insolación de la viña. La media de las pendientes, de 12% a 59% facilita también el drenaje del exceso de agua. Es un viñedo de colinas, expuestas en su gran mayoría al Sur, Sudeste y Este, cuya imagen típica es la de las cumbres llenas de bosques que dominan las curvas del terreno plantado de viñas.

Penetración del agua en la creta





En el siglo XVII, el Champagne se llamaba también el “vino des coteaux”. Dentro de ellas cada una va a aportar su singularidad al ensamblaje de los diferentes vinos que se dan en cada una de ellas. Esta es una de las grandezas de Champagne porque cada casa le da un toque especial a su producto. La zona de producción de la denominación de origen Champagne tiene una extensión de 34.000 Ha, a 150 km de París, comprende 319 crus (municipios), distribuidos en los siguientes departamentos, la Marne, la Aube, la Aisne, la Haute-Marne y la Seine-et-Marne. El viñedo se reparte en cuatro zonas: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des blancs, la Côte de Sézanne y L’Aube.

‘CRU’ DE CHAMPAGNE O CLASIFICACIÓN DE LA VIÑA

Todo lo anterior nos lleva a delimitar las mejores zonas y clasificarlas para saber cuáles son los vinos más adecuados para el ensamblaje, la clasificación se basa en criterios estrictos, como sub-suelo, pendiente y aspecto y tener un seguimiento de los diferentes terroirs, esto se traduce de la siguiente forma: De los 312 municipios del pueblo que producen Champagne:

17 pueblos están clasificados como “Grand Cru” o los mejores sitios. **44 comunas** del pueblo se clasifican **“premier Cru”** o el primer crecimiento.

El resultado de este ranking es el valor de mercado de uvas cultivadas en cada pueblo en función de su calidad. En términos del precio básico acordado para el conjunto de champán, el precio real por kilo se fija entre el 80 y el 89% del precio base para las uvas sin clasificar, entre el 90 y el 99% para ‘Premiers Crus’ y en el 100% de “Grandes Crus”. Sólo los propietarios de viñedos en toda su tierra en uno o varios pueblos. “Grands crus” o premier Cru” pueden poner esto en la etiqueta. Todos ellos están en el departamento del Marne.

El precio de la uva, lo fija anualmente el “Centro Interprofesional de los Vinos de Champagne- C.I.V.C”, el “Sindicato General de Vignerons” y “La Unión des Maisons de Champagne”. Su precio varía en función de la clasificación de cada Terruño o pueblos. **La milla de oro se reparte entre Epernay, Aj y Reims.**

Se producen más de **320 millones de botellas al año**, y hay más de 1.000 millones de botellas constantemente en bodegas para su crianza.

ASPA

{ José Diego Ortega }
Sumiller



VINOS DEL LOIRA

ENTRANDO EN ANTECEDENTES

Comenzamos el “año académico” en ASPA con una cata realmente de nota, dirigida por Nacho Coterón: Vinos del Loira.

La zona vinícola del Loira viene enmarcada por el curso del río que le da nombre. Aparte de sus famosísimos castillos que ya nos dan una idea de la tradición y abolengo de la zona (donde hay nobleza o clero siempre ha habido buenos vinos), debemos saber que nos encontramos ante la tercera zona vinícola de Francia en cuanto a importancia y calidad.

Sus cerca de 500 kilómetros de recorrido fluvial más los márgenes de sus afluentes dan para 60 A.O.C. y 27 V.D.Q.S. (87 denominaciones en total) que se pueden reunificar en 3 subzonas en un intento de simplificar una de las zonas vinícolas más complejas de Francia (La segunda después de Borgoña).

En la subzona del Alto Loira la variedad reina es la Sauvignon Blanc que se aclimata perfectamente a suelos pedregosos y minerales con alta pluviosidad y temperaturas frías.

En el Loira Central abunda la Chenin Blanc, usada sobre todo para vinos con cierto contenido en azúcar, larga guarda en botella y capacidad para contraer botrytis cinérea. También se da la casta tinta Cabernet Franc, en su versión más norteña y fresca que dará algunos vinos que, como en el caso del de esta cata, sorprenden por su calidad y equilibrio, huyendo del tópico de que los tintos del Loira son de una calidad inferior a los de otras zonas más septentrionales.

El Bajo Loira nos presenta una orografía algo menos proclive a dar vinos de gran expresión, predominando las variedades Muscadet y Chardonnay en sus versiones más ácidas, frescas y sin pretensiones.

Tras una exposición sobre las características ampelográficas de las variedades y sus propiedades organolépticas, se dio una pormenorizada relación de lo que ofrece la gastronomía de la zona y sus posibles maridajes.

LOS PROTAGONISTAS DE LA CATA

DOMAINE VACHERON 2.008 A.O.C. Sancerre

En nariz se presenta pleno de cítricos y notas vegetales verdosas, bajo las que apunta alguna nota amielada y de manzana madura. En el momento en que se abre se sobrepone al conjunto una carga aromática alcohólica que sin desvirtuarla por completo hace bajar algunos enteros a la nariz inicial.

En boca se presenta verde y mordiente, con la acidez todavía muy alta, pero dando muestras de una pesadez y un cuerpo

que aguantará bastantes años en botella para lograr que se ensamble un conjunto que en este momento dista mucho de estar consolidado. Promete calidad y buena estructura con el tiempo (3 años o más).

Variedad: Sauvignon Blanc. Bod. Vacheron et fils. Cher (Sancerre). G.A.: 13°. P.v.p. aprox.: 19 €.

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 2.007 A.O.C. Savennieres - Coulée de Serrant

El color llama la atención por la tonalidad tan evolucionada que presenta, pese a tratarse de un 2.007. Se debe a una ligera sobremaduración conseguida a través de 5 triajes diferentes sobre la misma viña, a una crianza sobre lías y a una ausencia de filtrados y demás “afeitados”, siguiendo las normas de la viticultura biodinámica en su línea más dura.

La nariz se presenta algo corta en cuanto a intensidad, dando notas a mazapán, manzana asada y algún ahumado. Toques licorosos. Al reposar y abrirse el vino, cambia a caramelo y dátiles.

En boca es extremadamente pesado y alcohólico, sin atisbos de la dulzura que se creía vislumbrar en nariz y enormemente seco. Tiene mucha presencia y peso en boca y un cierto parecido aunque lejano con los vinos encabezados del marco de Jerez. Es un vino fuerte y difícil de beber, pero con una personalidad muy marcada que puede crear adeptos (no es mi caso).

Variedad: Chenin Blanc. Bod. Nicolas Joly. Savennieres. G.A.: 15,5°. P.v.p. aprox.: 100 €.



Nuestro director Nacho Coterón
junto a los vinos catados



Detalle de una copa con Pallús 2006 durante la cata

DOMAINE DIDIER DAGUENEAU. BLANC FUMÉ DE POUILLY 2.008 **A.O.C. Blanc Fumé de Pouilly**

Tiene una nariz de poca intensidad donde predominan los cítricos y las notas vegetales. Al reposar se transforma en un festival de especias (pimienta, nuez moscada) y minerales que lo hacen muy atractivo y nos predisponen a catar un vino de una calidad excepcional...dentro de unos 10 años o más, ya que en boca aparece indómito, alcalino y ácido como él solo, dañando las mucosas del paladar y demostrando un posgusto largo y ácido, similar a la sensación de morder un limón verde. Una pena abrir antes de tiempo un vino que sin duda tiene un gran potencial y una enorme personalidad. Será un producto muy a tener en cuenta en la próxima década para quien tenga la paciencia y la previsión de atesorar unas cuantas botellas.

Variedad: Sauvignon Blanc. **Bod. Louis – Benjamin Dagueneau. Saint Adelain.** G.A.: 12°. P.v.p. aprox.: 95 €.

PALLUS 2.006 **A.O.C. Chinon.**

Vino tinto con un color negro violáceo y una capa muy alta, donde el ribete nos da muestras de muy poca evolución y una gran concentración de materia colorante.

La nariz se presenta llena de tinta china, pimienta negra, licor de cassis y toques de pizarra. Una fruta roja madura se deja ver

tras estos marcadores inequívocos de calidad. Los tostados de la madera, presentes pero sin molestar ni enmascarar los aromas primarios y jóvenes.

En boca es fluido y ligero con un centro enormemente frutal y especiado donde si se vislumbran por retronasal algunas notas de crianza en forma de cuero, tabaco y cacao. El posgusto es medio y exento de sobremaduraciones, recordándonos de forma fehaciente que tenemos en boca los taninos de una uva que, aunque madura, crece donde el sol es un verdadero artículo de lujo.

En resumen, la calidad y buen hacer del bodeguero rompe con el tópico que expuse al principio del artículo y demuestra que se pueden disfrutar de tintos sino grandes, al menos de una buena talla cualitativa.

Variedad: Cabernet Franc. **Bod. Domaine de Pallus (Chinon).** G.A.: 13°. P.v.p. aprox.: 25 €.

DOMAINE DE BAUMARD CARTE D'OR 2.009 **A.O.C. Coteaux du Layon**

Color poco evolucionado y algo acuoso. Esto está de acorde con la edad del vino, pero se espera que estos vinos presenten algo más de concentración por la sobremaduración.

La nariz se presenta bastante mineral y con notas de manzana y orejones, aunque detrás se vislumbran notas cítricas (pomelo).

En boca es un vino mediocre y completamente dissociado, donde el alcohol y un azúcar excesivo van cada uno por su lado, a lo que hay que unir una acidez muy baja que lo termina de rematar. No empalaga por lo acuoso y ligero, pero la poca acidez hace que hastíe en la primera copa.

Variedad: Chenin Blanc. **Bod. Domaine de Baumard (Rocheftort sur Loire).** G.A.: 12°. P.v.p. aprox.: 20 €.

DOMAINE DE BAUMARD QUARTS DE CHAUME 2.006 **A.O.C. Quarts de Chaume**

Con un bonito color oro viejo y una nariz botrítica que se combina con manzana asada, compota de ciruela y miel, se nos presenta como un vino licoroso en toda regla, aunque la fluidez en copa ya nos separa de los tipo sauternes para asemejarse más a los vecinos del Rhin. Unas notas vegetales y balsámicas (laurel y tojo) le quitan pesadez olfativa.

En boca denota peso y poderío alcohólico, perfecta conjunción entre azúcar, acidez y alcohol y un ligero retrogusto amargo (pomelo) que redondea el conjunto y lo hace pleno de sabores pero a la vez liviano y sugerente para tomar una segunda copa.

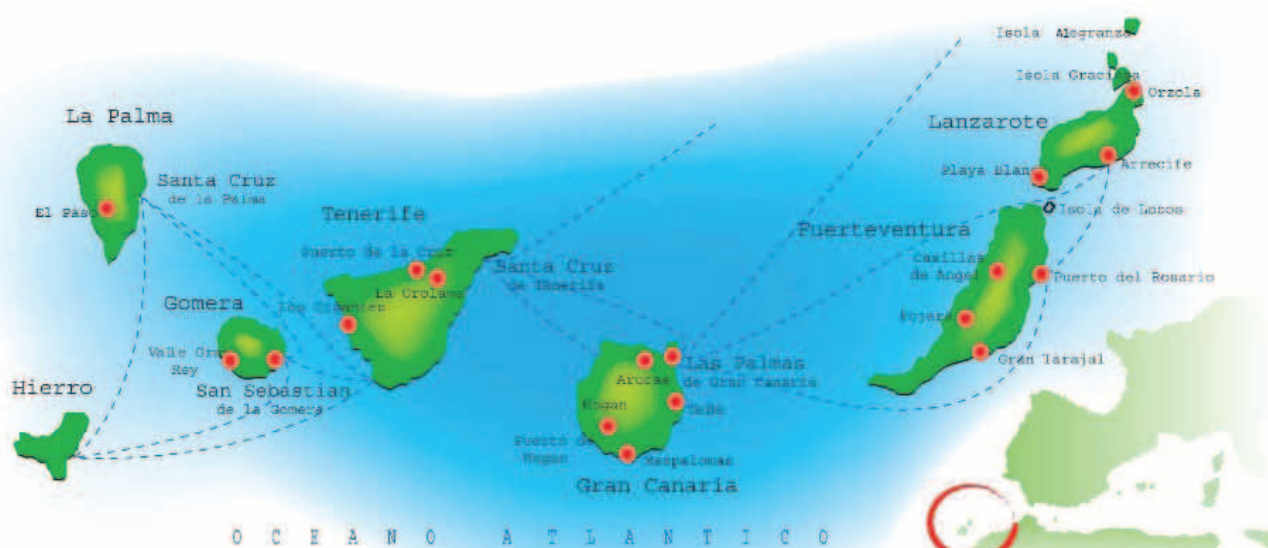
Variedad: Chenin Blanc. **Bod. Domaine de Baumard (Rocheftort sur Loire).** G.A.: 12°. P.v.p. aprox.: 60 €.

el Alambique

{ José Diego Ortega }
Sumiller



Para conocer más novedades de esta sección visita el blog de su autor:
www.marevinum.blogspot.com



Ronmiel De Canarias

El origen del ron canario es anterior a la aparición de la célebre bebida "caribeña". La caña de azúcar, que proviene de La India, ya se cultivaba en las islas afortunadas antes de que los españoles la llevaran al continente americano. De hecho, fue de Canarias de donde salieron los primeros plantones con destino a las colonias de ultramar.

La posibilidad de contar en las islas con melazas de caña y aguardientes, hizo posible que se ideara una bebida bastante más suave y de paladar más agradable que los potentes rones de la época (ni de cerca se parecían a lo que ahora encontramos en nuestra copa, excesivamente filtrados, especiados y rebajados), dándole el nombre de ronmiel. Desde 2.005 se le dotó de Denominación Geográfica propia y pudo adoptar el apellido "de Canarias".

Esta bebida se puede elaborar mezclando ron, aguardiente de caña (conocido en otros lares como ron agrícola antillano) o aguardiente de melaza de caña, con agua, azúcar, aromas de extractos vegetales, especias y por supuesto, miel.

Como vemos, la combinación de los aguardientes (estadios anteriores al ron propiamente dicho) con el producto terminado va a dotar a esta bebida de unos aromas jóvenes y unas características primarias que le aportan un atractivo añadido.

Respecto a las características finales que debe tener el ronmiel, está la graduación alcohólica comprendida entre los 20 y los 30 grados, el contenido en miel de abeja debe ser como mínimo del 2% y el contenido mínimo de azúcar será de 200 gramos por litro. Parece una bebida dulzona y empalagosa pero... realmente lo es. Sólo se salvan algunas marcas en las que se ajusta al máximo el contenido alcohólico y la acidez total y se limita al mínimo el contenido en azúcar.

En estos últimos rones se puede apreciar el sutil aroma de la miel y la melaza "cruda", combinado con los aromas completos del ron y las perfumadas y agrestes notas que le aportan los aguardientes.

Estas son algunas de sus características organolépticas:

Color del oro viejo al caoba intenso, con capa media, limpio y brillante.

Sabor intenso, dulce, untuoso al paladar y de retrogusto agradable.

Aroma caramelizado, miel con notas a ron y extractos vegetales.

Aspecto traslúcido, exento de impurezas y de partículas en suspensión.



El reglamento de la Denominación le otorga el derecho a lucir la mención "Selecto" al ronmiel cuyos ingredientes sean todos de origen exclusivamente canario. El resto de rones, para lucir la contraetiqueta necesitan ser elaborados en una destilería inscrita en la Denominación Geográfica y por supuesto situada dentro del territorio insular.

Respecto a los combinados que se suelen hacer con este producto, se tiende a añadir limón o lima para dar un toque agrídulce al cóctel. También combina con la batida de coco y por supuesto puede formar parte de un mojito al que eso sí, habrá que reducir el contenido de azúcar moreno.

Chupito de ron miel:

En vaso corto añadimos 2/3 de ronmiel, 1/3 de nata montada y espolvoreamos con canela molida.

A su salud.



Mediterráneo

Alberto Bermejo.
Psicólogo.
Grupo de Cata Mediterráneo
Club CAM - Alicante



<http://www.catamediterraneo.es>

Vinos y maridaje en agosto

El pasado 19 de agosto celebramos un nuevo encuentro los amigos del Grupo de cata Mediterráneo, al menos los que quedaban de "Rodríguez" en Alicante.

Como no hay nada mejor en agosto que cenar en una terracita a la fresca, elegimos el incomparable marco de **AUBERGE DE FRANCE** donde nuestro amigo y sumiller Juan Gallego oficia como tal respecto de los vinos y además aporta su saber hacer en sala; que en esta oportunidad sería "en terraza".

Elegimos un menú adecuado para la ocasión y optamos por elegir unos buenos vinos con los que compartir las delicatessen que pudimos degustar en este ya clásico restaurante francés de Alicante.

A continuación os dejamos la información del menú y una descripción somera de los vinos disfrutados.

Menú y breves notas de vino.

• Quisquillas cocidas: Frescas y sabrosas. Las maridamos con **Auratus 2010**, un espléndido Alvarinho-Trajadura de Minho. Con notas frescas, cítricas, muy agradable.

• Ensalada especial a la manera del cocinero: Con sabrosos tropezones, con el protagonismo del jamón de pato. Seguimos con un par de vinos más: **Vignoble de la Couronne S'Or, Gewurtzraminer. 2009** Suave, generoso, notas dulces y muy amplio en boca. Y un champagne, que estamos que lo tiramos... **Henri de Verlaine Champagne Brut**. Un Magnum que hizo las delicias de la concurrencia, elegante, sobrio, buena burbuja y redondo.

• Foie, de la casa: Si visitas este magnífico restaurante no debes olvidar probar el foie. Exquisito y muy especial. No tengo palabras. Lo acompañamos con el **Gewurtzraminer 2009** arriba mencionado y lo que quedaba en nuestras copas de los vinos anteriores. Las notas suaves y semi dulces del Gewurtzraminer quedaban que ni pintadas.

• Dos platos más de entrantes: Verduras provenzales rellenas; una experiencia muy grata poder degustar las verduras tan bien preparadas. Repetimos. El Crujiente de queso sobre lecho de setas, nos pareció asimismo una exquisitez. Ambas las degustamos con **Château-Fuissé Pouilly-Fuissé Tête de Cru 2006**. Un Cru de Bourgogne extraordinario. Notas de manzana asada, evolucionadas, gran vino, muy seco, pero enorme.

• Seguimos con el Tournedo Rossini. Básicamente, un buen trozo de solomillo de ternera acompañado de Foie. Y si en Auberge de France tienen unas de las mejores carnes de Alicante, el foie es irreprochable. El conjunto del plato es algo sublime. Nos fascinó su sabor largo y la textura

cremosa en boca. Los vinos tintos con los que acompañamos este plato fueron: **Viña al lado de la casa 2007**, muy conocido por todos ustedes. Fruta roja y negra, mineral, especiado, muy largo. Y **4 KILOS**, un vinazo de Mallorca, complejidad en nariz; amplísimo en boca, una gozada.

• Sorbete de Manzana al Calvados. Postre natural realizado a base de manzana; muy bueno. Lo engarzamos con **Enrique Mendoza Moscatel de la Marina 2008**, suave y agradable, muy mediterráneo.

En suma, una jornada excelente que esperamos repetir muy pronto.



Muestra de los vinos catados durante la jornada

Monastrell

Vita Domínguez.
Vocal
Cofradía Reino Monastrell.



La cofradía del Vino Reino de la Monastrell, celebró su cata mensual en el **Restaurante El Churra de Murcia**. Se propuso una cata vertical de vinos elaborados con uva palomino y de la bodega Williams & Humbert País, tras contactar con la bodega nos remitió al distribuidor de la zona, el cual se comprometió a depositar el pedido en el lugar interesado y con tiempo suficiente. (Llegó a las 19'30 y la cata estaba prevista para las 20'30. Está claro que el concepto "tiempo" es distinto según las personas. ¿Estribirá en esto la compleja Teoría de la Relatividad?.

Gracias al buen hacer de personal del Restaurante El Churra escamas de hielo y sal, consiguieron que la cata se pudiera salvar, recurriendo por otra parte a conseguir una manzanilla, ya que no apareció en el envío, eso sí triplicaron la cantidad de fino solicitada, me imagino que con la sana intención de que "no faltara de nada"

Vinos catados: Manzanilla La Gitana, Fino Dry Sack, Jalifa Amontillado Dry Sack, Dos Cortados. Palo Cortado Dry Sack, Oloroso Dry Sack.

Manzanilla La Gitana

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Brillante. Buena intensidad a notas salinas, bollería, hierbas frescas, fruta y flores blancas, frutos secos, levaduras y otra vez vuelve el toque marino en forma de algas. Fresco y de excelente ataque, buen paso acariciando la boca y estructura, algo glicérico, sedoso. Avellanas en la boca y ese toque salino peculiar. Final largo y muy agradable

Fino Dry Sack

Amarillo muy pajizo con leves reflejos verdosos. Ligeramente punzante, con notas herbáceas, hinojos. Buena estructura, con cuerpo y buen paso de boca. Jalifa Amontillado Dry Sack. Color caoba intenso con ribete ámbar, muy brillante y de lágrima concentrada. Nariz de buena intensidad a frutos de cáscara, dulcedumbre de orejones y miel, barniz, notas tostadas, especias y maderas viejas de la bota.

En boca es armónico, goloso sin excesos que evocan almendras garrapiñadas, clavo, nuez y avellana. Su recorrido es cálido, con volumen y redondo. Fondo tostado y final largo y de postgusto de fruta seca.

Dos Cortados. Palo Cortado Dry Sack

Vino de color entre oro viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante e intenso y complejo con ligeros frutos secos y avellana. Seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante y persistente en boca, retronasal: tremendamente expresivo y que no se olvida fácilmente. Jerez con nariz de Amontillado y boca de Oloroso.

Oloroso Dry Sack

Vino de color ámbar brillante de aroma intenso que recuerda a frutos, secos, nuez y pasas, higos. Al paladar resulta pleno, armonioso, poco ácido y bastante dulce, retronasal persistente.



Imagen de los vinos catados



Algunos asistentes durante la cata

Open Circumstances

{ **Vicente Crown.**
Fotógrafo de Alta Gastronomía }



Para conocer más novedades de esta sección visita la web de su autor:

www.vcrown.com



San Francisco Street Food Festival: Gastronomía Social

San Francisco es la ciudad que todos queremos, es incluso la ciudad que todos los norteamericanos quieren. Lo tiene todo, no es excesivamente grande, es multicultural, colorida, original, es la ciudad empatía, el lugar donde todos tienen cabida, donde se juntan y comparten el diseño, la arquitectura, los techys, en definitiva, la ciudad Lifestyle de Norte América.

Y la comida como en toda cultura civilizada tiene un componente social de mucha relevancia. La comida, lo gastro social en San Francisco es el ritmo que hace mover la cintura del Golden Gate, de Castro, de Little Italy y de China Town. Es más, lo Gastro Social mueve el conocimiento de los Social Media Californianos otorgándoles un ritmo casi brasileño a esta ciudad tan creativa.

Uno de los artífices de esta Gastronomía Social es La Cocina San Francisco, liderada por Caleb Zigas. Un proyecto empresarial, incubador empresarial y de la innovación gastronómica que tiene como fin rescatar a mujeres de bajos recursos conocedoras de las tradiciones culinarias de sus países de origen para convertirlas en empresarias gastronómicas. El proyecto de la Cocina es alucinante en su concepto, en su forma y en su gestión. La Cocina es sin duda uno de los 5 Community Organizers de más relevancia de los Estados Unidos.

Cada año La Cocina organiza uno de los eventos más reconocidos del Bay Area: El San Francisco Street Food Festival, festival gastronómico celebrado en Mission District entre Folsom St y la 22 y la 26. Recetas tradicionales de tamales, postres de todos el mundo, cocinas auténticas de México, El Salvador, Malasia, los mejores Food Trucks de Estados Unidos, cocina de la India, auténtica cocina americana, ingredientes orgánicos como los llaman aquí y mucha fiesta callejera, mucho colorido, originalidad y diversidad, sobre todo diversidad.

El festival se celebró el 20 de agosto y contó con 60 puestos de venta, música en directo, DJ y artes escénicas. Al entrar compras un Food Passport y te dan un mapa de localización de stands. Y a partir de aquí comienza tu propia ruta Gastro Social. Miradas, roces, espejismos de la comida y la pasión. Rostros en los que recrearse sentado en el suelo,

apoyado en la baranda de una casa del Mission District, mientras degustas un tamal de Strellita's Snacks o el humus irreplicable con limón tostado.

El aire perfumado de las cocinas del mundo, el rostro sudado del calor de agosto y las pasiones presentes juntando culturas y humanos ávidos de conocerse y compartir. Nueve horas de frenéticos comer y hablar, nueve horas de observar, mirar y fotografiar comida y sociedad, nueve horas cortas que se apoderan del ritmo de San Francisco por un día. Por un momento uno llega a pensar mirando el Food Passport que le dan que pertenece a un nuevo país, un país de los sentidos olfativos y gustativos: A Street Food Paradise.

El San Francisco Street Food Festival es más que comida, es comerse Mission District celebrando que La Cocina San Francisco ha hecho un trabajo fantástico de desarrollo personal, de liderazgo empresarial y social que colma las expectativas de todos.

Bienvenidos al San Francisco Street Food Festival: Pasiones humanas y la mejor comida del Bay Area.



Hablando de... El velo flor en los vinos de Jerez

{ **Casto Copete.**
Sumiller y
Metre Restaurante Nou Manolín }



(CONTINUACION DEL NÚMERO ANTERIOR)

Al salir estábamos comentando lo acaecido en el aula, cuando se nos unió Esparragus con una sonrisa de oreja a oreja y nos dijo: chavales, nos vamos a tomar unos Finos. Nos miramos todos y Jesús pregunto: ¿dónde? Esparragus contesto: Conozco un sitio aquí al lado que os va a encantar. Allí nos encaminamos, Olivia, Antonio, Juanola, Jesús, Chema, Esparragus y yo. Esparragus parecía ser un hombre inteligente, alegre y espontaneo.

Andamos dos manzanas y al poco tiempo estábamos sentados en una mesa con unos finos en la mano, miré a la puerta y en ese mismo momento entraba Mister Proper. Pasó por nuestro lado saludándonos y dándole un pescozón cariñoso a Esparragus; tu no cambias, por cierto tengo que hablar contigo, nos vemos mañana. Se despidió.

Olivia comento lo bueno que esta el fino y qué curiosidad lo de la crianza biológica, Esparragus se hinchó y haciendo gala de sus dotes de comunicación, nos comentó el tipo de crianza.

Una vez elaborado el vino base, que es un vino blanco seco, de unos 11 o 12 grados al que llaman mosto a pesar de su graduación, se encabeza con alcohol vínico hasta alcanzar 15 grados. Ese proceso hace que mueran las levaduras que trasforman el azúcar de la uva en alcohol y evolucionan otras levaduras únicas en el marco de Jerez. Alimentándose de alcohol y oxígeno, se instalan en la superficie del vino creando lo que llamamos el **velo flor**, que es el elemento más singular de todos los que forman el vino de Jerez.

Los seres vivos que forman la flor, las levaduras van cambiando el vino, transformando restos de azucars, alcohol y oxigeno en otros componentes dando el sabor y el aroma característico al vino de Jerez.

Con la explicación paso el tiempo y 6 botellas de fino, todos teníamos la cara más alegre y un poco mas roja, nos despedimos y nos dirigimos hacia el hotel, a Olivia le brillaban sus bonitos ojos negros como si fueran dos piedras del más puro Onix, Antonio cantaba a su lado, Jesús quería seguir de fiesta por la ciudad, pues él posee un espíritu dionisiaco, apasionado, desenfrenado, amante de la vida y los excesos, como su majestad el dios del vino.

Un saludo compañeros...

“En la imagen bajo las levaduras muertas que forman las lías, y en la superficie las levaduras únicas en Jerez formando la flor del vino...”



Anna de Codorníu os invita a conocer su mundo



Coincidiendo con su santo Anna de Codorníu lanza su nuevo blog: "El Mundo de Anna"

Anna de Codorníu, el cava líder del mercado, ha presentado el día de Santa Anna, su blog (www.elmundodeanna.com). En este espacio compartirá experiencias únicas con sus lectores; como los eventos en los que participa, propuestas de maridaje, actividades de enoturismo, recomendaciones de restaurantes, charlas con el enólogo y otros temas de interés, siempre con el estilo, elegancia y sofisticación inconfundibles de Anna.

Paralelamente en Twitter Anna de Codorníu (@annaesunica) realizará el concurso fotográfico "¿Qué le regalarías a Anna?" invitando a los seguidores a compartir sus imágenes de posibles regalos que destaquen por su originalidad, sutileza, creatividad y con el toque femenino que distingue a las Annas.

Ambos acontecimientos también se podrán seguir, compartir y comentar en la página de Facebook de Anna de Codorníu (www.facebook.com/annaesunica).

¿Quién es Anna?

En 1659, Anna Codorníu, primogénita de la familia y heredera de la masía de Can Codorníu, de sus tierras y sus viñedos, se casó con un viticultor llamado Miquel Raventós. Desde entonces, la familia Raventós ha sido propietaria de Codorníu y ha mantenido Anna como nombre de una marca de prestigio mundial.

Guía de Restaurantes

{ Nacho Coterón y
E. García Albelda }

Restaurante Dársena

En su 50 aniversario, desde el mítico Restaurante Náutico fundado por "Perete" (Antonio Pérez Molina) hasta el actual Dársena, moderno proyecto integrado en el puerto de Alicante, dirigido por sus hijos Amelia y Antonio Pérez Planelles, hay una historia de buen hacer gastronómico.

Ciertamente es una "arrocería". Término acuñado por ellos, curiosamente. Sirvan como ejemplo los dos últimos que hay en carta, de nota muy alta ambos, el "Arroz con setas de temporada" o el "Arroz de rabo de toro". Actualmente 15 referencias con opción de alguna más dependiendo del mercado componen su repertorio arrocero. Quedaron atrás la "locura" de 160 arroces distintos en carta.

La evolución llega también a los entrantes. Un "Carpaccio de gamba roja con virutas de salazón", un "Tartare de salmón con helado de pimienta rosa" o un "Marinado de Pulpo y Corvina" dan la talla con solvencia.

Claro es, sin dejar de lado sus mariscos y pescados salvajes y una buena repostería. Probemos su Strudel de manzana con helado de canela.

Una magnífica bodega de cerca de 200 referencias que han optimizado recientemente y que cuenta con la originalidad de prescindir de zonas y DO's en su estructuración, para hacer un escalado basándose en el precio de los vinos de menos a más.

Los hijos de Perete, Amelia y Antonio Pérez Planelles llevan con inteligencia este magnífico restaurante de decoración moderna con guiños al mar y con unas estupendas vistas a los pantalanes del puerto deportivo y al Mediterráneo.

En la sala, Jose Rivera, sumiller y un equipo de profesionales serios y con oficio.

En el 2012 estará inaugurado su proyecto de "Gastrobar" donde disfrutar de la gastronomía del restaurante en pequeñas raciones y de su barra con una gran selección de cervezas y vinos por copas.

[Muelle de Levante 6, Marina Deportiva](#)

[03001 Alicante](#)

www.darsena.com

[965 207 399](tel:965207399)

[Mi Nota: 8.5 / 10](#)



Salón del Restaurante



Antonio Pérez Planelles

Restaurante El Pegolí

Aprovechando que la marea estival ha ido menguando, volvemos a nuestros senderos gastronómicos más transitados: las buenas mesas. Como excusa esta vez, la visita a Denia que Nacho Coterón nos hace; así que bajo su tutela visitamos a la familia Piera en su feudo, El Pegolí, que aunque lo hemos visitado en numerosas ocasiones, es un asiduo de nuestras paginas por meritos propios, ¿qué culpa tendremos nosotros de que nos guste lo mejor?. Es sábado, y ya no cabe un alfiler, sala, terrazas y barra se hayan atestados de parroquianos que se han declinado como nosotros por la mejor opción de la costa en cuanto a mariscos y arroces. Parapetados tras unas preciosas vistas al mar, prestamos atención a todo cuanto Daniel y Mari Ángeles Piera nos sugieren; nos declinamos por comenzar con un entrante típico compuesto por Boquerones marinados en casa con Pimientos rellenos y una blanquecina y sabrosa Berenjena al horno, no podemos evadir un plato de Chipirones a la plancha frescos, excelente materia prima, justa intervención, al que le seguirán unas Colitas de Rape rebozadas y con un dulce aliño, tersas, finas. Mari Ángeles se acerca a la mesa para depositar un carmesí plato de la novia dianense: la "Gamba Roja", flanqueada por unas Quisquillas de notable tamaño y que pedimos honrar con un fresco Finca la Colina Sauvignon Blanc 2010. Al tiempo se acerca Pepe Piera, patriarca y auténtico gurú del marisco, que nos explica ante nuestro estupor, que la gamba que nos tiene deslumbrados no es la mejor que suelen tener, a su reflexión le sigue una oratoria mucho mas que lógica, nos cuenta las vedas donde se hallan, las corrientes, las bolsas de agua fría, y todo un magisterio sobre este afamado *Aristeus Antennatus*, de sabor yodado y dulzón. Así es Pepe, un Honoris Causa del pescado y marisco. Llego el Arroz Abanda, cubierto por una fina capa melosa que nos desvela claramente el meollo del misterio del Pegolí: unos fondos sabrosos, contundentes, con "chicha" y "condumio", de vigor; lo confirmamos los tres al probarlo, Nacho asiente absorto en el caldero, Manoli hace aspavientos con la cuchara, y yo...doy buena cuenta de mi generosa ración, a la que no he querido profanar añadiendo "allioli". Una botella de Chateau Lynch Bages del 2001 de la que escanciamos a Pepe y a Daniel en camaradería y agradecimiento, configura una bella opción con el meloso arroz. Tan solo nos resta desfilas por las entrañas de esta mágica cocina para felicitar a sus artífices, Lina, Mari Luz, Carlos, y todo el equipo de cocina y sala que logran emocionarnos en cada visita.

[C/ Fénix 13. Les Rotes. Denia \(Alicante\)](#)

[Cierra lunes. Telf.: 96 578 10 35](#)

[Mi Nota: 8,50/10 \(sube nota\)](#)



Fachada Rte. ubicado junto al mar



Cata de vinos Rueda

{ Nacho Coterón. }
Sumiller internacional,
Máster Nacional Enología y Jurado Mundial.



Cata de Vinos de Rueda

Nacho Coterón

Ya nos íbamos después de dar una vuelta por la pequeña apuesta de Gastronomía 2011 en Valencia, apenas 1 hora fue suficiente para recorrerla, sin contar las estupendas actividades de show cooking preparadas, muy buenas, cuando reparamos en el stand de Vinos de Rueda.

Afortunadamente, porque llevábamos el mal sabor de boca encima después de acercarnos a varios stands del atractivo "Barman's Corner" montado en esta feria y después de identificarnos, vaya, vaya, en la revista *elsumiller.com* publicamos cada mes una magnífica sección de coctelería dirigida por **Joaquín Grau**, campeón del mundo de la materia y tenemos como colaborador al campeón del mundo de ginebras, **Gegham Kazariam, se negaron**, repito, en más de 1 stand, **a abrirnos una botella de tónica Schweppes botánica**, creo que vimos la azahar lavanda y la de cardamomo, para poderla catar. A lo más que llegaron es a decirnos que compráramos un tique y nos preparaban un gin tonic... a las 11 de la mañana... Chapeau amigos de Schweppes. Tantos años defendiendo vuestra tipicidad. **Cuando pueda pedir otra, a partir de ahora, lo haré.**

Y aquí, en Rueda, primero nuestro subdirector **Enrique García Albelda** y el escribano de estas líneas, más tarde con varios compañeros sumilleres, Juan Gallego, Juan Moll, Paco Cano, montamos un lío de lo más divertido... e interesante.

Aranha Zamácola, prensa y **Cristina Manzano**, promoción exterior, nos abrieron y en muchas ocasiones cataron con nosotros, Verdejos, Sauvignon Blanc y para finalizar con blancos con paso por madera. Gran trabajo y enorme profesionalidad y amabilidad la de ambas.

A vuela pluma, os dejamos las impresiones de lo catado:

- **Blanco Nieva 2010 Verdejo.** Tipicidad, potencia, fruta como papaya y mango, boj, notas vegetales. [90/100.](#)
- **Gran Cardiel 2010 Verdejo.** Elegante pero con falta de peso de vino. Amargo. [80/100.](#)
- **Sanz Verdejo 2010.** Elegante y buena intensidad aromática. Fruta exótica. Corto en boca. [85/100.](#)
- **Palacio de Bornos "La Caprichosa" 2010.** Floral y comercial, algo artificial. Bien el paso por boca, con peso de vino y amargos agradables. Mucho mejor que en nariz. [85/100.](#)
- **Protos Verdejo 2010.** Bien elaborado, tipicidad, peso de vino en boca. [89/100.](#)
- **Mantel Blanco Verdejo 2010.** Buena nariz, fresca, balsámica, anisada. La boca cae, lástima. [84/100.](#)
- **Yllera Sauvignon Blanc 2010.** Muy bien de nariz, con volumen y notas vegetales de calidad, boj.... Cae en boca, corto. [84/100.](#)
- **Diez Siglos Verdejo 2010.** Una de las sorpresas. Magnífica relación calidad precio. Equilibrado, anisados y balsámicos, buen volumen y carga de fruta. Estupenda boca. Largo. [92 / 100.](#)



- **Trascampanas 2010**. Muy "gótica" en el diseño de la botella. Tipicidad, pero muy dulzón. Fruta blanca, anisados, densidad, peso de vino en boca. Gana enteros. [89/100](#).
- **Canto Real Verdejo 2010**. Comercial y fácil de beber. Especiado, vegetal, raíz, pimienta blanca en boca... [88/100](#).
- **Condesa EYLO 2010**. Elegante, con mucha fruta exótica y pimientas en nariz. La boca es potente y mineral. Muy bueno. [90/100](#).
- **Valdevid 2010**. Seco y elegante. Algo corto en boca. [87/100](#).
- **Menade 2010**. Correcto sin emocionar. Comercial... [85/100](#).
- **José Pariente Verdejo 2010**. En su línea de buen hacer. Equilibrado, elegante, anisados y balsámicos, fruta, mineralidad. Magnífico vino. [92/100](#).
- **Viña Mayor fermentado barrica 2008**. Piña madura y crianza demasiado presente. Empíreumáticos y ahumados. Algo corto. [86/100](#).
- **José Pariente f.b. 2009**. Lácteos, mantequilla, fruta blanca, crianza inteligente... "vino de libro". [92/100](#).
- **V 3, f.b. 2009**. Se define como viñas viejas. Elegante y graso en boca. Especiado y frutal, albaricoque, con la mineralidad marcando estilo. [90/100](#).
- **Shaya Habis 2009, f.b.** El que más nos gustó en las más de 2 horas que estuvimos catando. Ahumados y tostados sin romper la frutuosidad del vino. Elegante, la fruta madura y los balsámicos ensamblados... Boca cremosa, larga, especiada, incluso mentolados... Muy bueno. [95/100](#).
- **Viña Noraiba 2010 Sauvignon Blanc**. Melocotón de viña, fruta exótica, elegante, amargoso, largo en boca. [90/100](#).
- **El Bufón 2010, Verdejo**. Tipicidad, balsámicos y especiados. Algo corto. [89/100](#).
- **Reina de Castilla 2010**. Correcto pero sin emoción. [85/100](#).
- **Aura 2010**. En su línea de equilibrio y elegancia. Vino técnicamente bien hecho que no falla. [88/100](#).



Cuaderno de Cata

E. García Albelda.
Sumiller y
Crítico Gastronómico.



Magnífica cata de Bodegas Roda, de la DOCa Rioja, que junto a su recién nacida hermana (segunda añada) gestada en Ribera de Duero y de la mano de uno de sus padres, Agustín Santolaya, protagonizaron un fratricida duelo, solo desempatado al probar en la intimidad sus dos pistoleros mas aventajados: los Cirsión, gracias a la intervención de los anfitriones en el Gourmet Experience de Alicante Srs. Aparicio y Gallego. De mucho nivel...



SELA 2009

Bodegas: La Horra S.L. - D.O./Procedencia: Ribera de Duero

Tipo: tinto crianza

Variedades: Tempranillo y Graciano

Crianza: 12 meses barrica

Graduación: 14 %

Precio aprox.: 16 €

Nota de Cata: color rojo picota, nariz fresca, frutal, con aromas tostados aun un poco cerrados que comparte con una gama de especiados (vainilla, clavo) con toques balsámicos que le confieren frescura, hoja de pino, resina. En la boca expresa juventud, brio, un carácter que seguro pulirá con el tiempo, sabroso, afrutado, fresco y agradable, un vino divertido, fácil de beber, con algún rasgo ya de la complejidad que podrá llegar a tener.

[Nuestra puntuación: 82 puntos.](#)



CORIMBO I 2009

Bodegas: La Horra S.L. - D.O./Procedencia: Ribera de Duero

Tipo: Tinto crianza.

Variedades: Tempranillo

Crianza: entre 12 y 16 meses

Graduación: 13,5 %

Precio aprox.: 50 €.

Nota de Cata: rojo picota a la vista, de bordes azulados, presente la fruta negra (moras) junto a notas especiadas fruto de una concienzuda barrica (vainilla, gama de pimientas) tabaco de pipa, mentolados. Magnífica boca, fresca, con taninos dulces, redondos, aterciopelados, seda pura. Recuerdos de café, cacao, configurando un final largo y ampuloso con agradables sensaciones amargas.

[Nuestra puntuación: 85 puntos.](#)

RODA I 2006

Bodegas: Roda - D.O./Procedencia: Rioja

Tipo: tinto reserva

Variedades: Tempranillo 97%, Graciano 3 %.

Crianza: 16 meses barrica y 20 de botella.

Graduación: 14,5 %

Precio aprox.: 50 €.

Nota de Cata: muy presente la fruta, también macerada en licor (cereza), compotas, bombón de licor, ciruela negra, regaliz; maderas elegantes (cedro). En la boca le precede un equilibrio y una madurez exquisita, con taninos maduros y bien conjuntados, voluminoso, de peso considerable, cremoso, avainillado, y que permanece largo tiempo presente.

Nota: 89 puntos.

CIRSION 2007

Bodegas: Roda - D.O./Procedencia: Rioja (Haro).

Tipo: tinto reserva.

Variedades: Tempranillo.

Crianza: no facilitada

Graduación: 14 %

Precio aprox.: 160 €.

Nota de Cata: rojo picota muy cubierto, capa alta, en nariz nos avanza detalles de su crianza, de tiempo no desvelada, con sus toques torrefactos, caja de puros, de cacao amargo, praliné, posos de café, gama de pimientas, tras una fruta roja bien dibujada (cerezas, frambuesas, moras) junto a tinta china; mineralidad muy destacada (grafito, pedernal). Boca fresca, sin síntomas de fatiga, buena acidez donde su fruta emerge de nuevo tornándose vigorosa.

Nuestra puntuación: 94 puntos.

CIRSION 2009

Bodegas: Roda - D.O./Procedencia: Rioja (Haro).

Tipo: tinto reserva.

Variedades: Tempranillo.

Crianza: no facilitada

Graduación: 14 %

Precio aprox.: 160 €.

Nota de Cata: aunque apunta buenas maneras como su hermano, carece de la agresividad del anterior, falto aun de definición, aunque no de calidad, prevalecen matices un tanto verdosos, la regaliz y la fruta negra se apoderan del conjunto, maravilloso como decimos, pero deslucido ante la añada 2007. Boca fresca, acidula, con notas de raíces, flor seca y hojarasca.

Nuestra puntuación: 90 puntos.



Cuaderno de Cata

E. García Albelda.
Sumiller y
Crítico Gastronómico.



CHATEAU LYNCH BAGES 2001

Magnífica y longeva bodega que atesora este Grand Crú Classé desde 1749, que no ha perdido ni un ápice en la perspectiva de elaboración de los más cuidados vinos de la región, dominando unos viñedos de una extensión de 90 hectáreas, caracterizados por unos suelos pobres en los que reside la clave de su riqueza sensorial.

Bodegas: Domaine de Lynch Bages

D.O./Procedencia: Pauillac. Burdeos (Francia)

Tipo: tinto crianza.

Variedades: 73 % (Cabernet Sauvignon), 15% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.

Graduación: 13%

Precio Aprox.: 125 €

Nota de Cata: rojo cereza, nariz con recuerdos de sotobosque, frutas rojas y negras (cassis, moras, grosella), envueltas entre elegantes notas animales (cuero), maderas nobles (cedro) bien ensambladas, junto a especiadas, (pimienta blanca, clavo) que le confieren elegancia y carácter, sin perder la finura; puntas tenues mentoladas (tabaco rubio de pipa). En boca goza de una delicada acidez, dejando constancia de su equilibrio con taninos dulztones, redondeados, buena permanencia y recuerdo.

www.lynchbages.com Pauillac- France- Telf.: 05 56 73 24 00

[Mi Nota: 90/100](#)

ACEITE CASA SICILIA

Esta antigua finca, anteriormente propiedad del Marques de la Romana, remodelada como bodega, y desde hace ya tiempo produciendo vinos de gran calidad como Ad Gaude entre otros, elabora un aceite de gran prestigio, que porta como nombre el antiguo apelativo valenciano de la propiedad.

Aceite: Casa Sicilia

Elaborador: Heretat de Cesilia

Origen/Zona: Novelda (Alicante)

Variedades de aceituna: Alfafarenca (20%) Arbequina (80%)

Acidez máxima: 0,17

P.V.P. Aprox.: 7 € (75 cl.)

Nota de Cata: de color amarillo verdoso, limpio y brillante. Fresco y frutal en nariz, con recuerdos de semillas, plantas de tomate, tomate cherry, hoja de higuera, plátano; posee agradables notas de frutos secos difuminados. En boca tiene toques dulztones, de avellanas, junto algunas puntas grasas (manteca), su picante es armonioso, elegante, bastante lineal, con final vegetal- herbáceo y un delicado toque amargo.

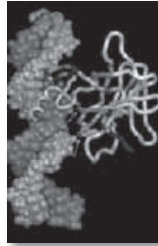
www.heretatdecesilia.com Paraje Alcydias 4. Novelda-Alicante-. Telf.: 96 560 37 63

[Mi Nota: 85/100](#)



Hablando con propiedad

{ Pascual Gil.
P53
Biólogo Molecular }



Radicales libres y antioxidantes

El amigo Nacho Coterón está empeñado en que hable de los radicales libres y de los antioxidantes, pero hablar de este tema sin caer en tecnicismos no es tarea fácil y si algo tiene esta sección es aportar un punto científico entendible a algún tema de actualidad. Tanta es su insistencia que lo vamos a intentar de la manera más sencilla posible y legible.

Como casi siempre, me gusta hacer referencia al primer científico que se atrevió a formular una hipótesis vanguardista nunca aceptada en un principio. Pues bien, en este caso a mediados de la década de 1950 (1956) el Dr. Denham Harman de la Universidad de Nebraska, propuso que el envejecimiento sería el resultado de una inadecuada protección contra el daño producido en los tejidos por los radicales libres. Esta hipótesis fue inmediatamente ridiculizada por sus propios colegas, pero hoy en día, se ha convertido en uno de los principales focos de interés de la investigación científica del envejecimiento y enfermedades asociadas.

Los radicales libres son átomos o grupos de átomos, por lo general oxígeno con un electrón desapareado, que tienen como origen el propio metabolismo celular. Es decir, a los átomos de oxígeno les falta un electrón de tal manera que se vuelven inestables y para alcanzar su estabilidad electroquímica, su característica inicial, lo toman prestado de otra molécula de nuestras células convirtiéndose en un radical libre, al quedar con un electrón desapareado. Esto crea una reacción en cadena que ocasiona grandes daños en nuestras células manifestándose en envejecimiento y aparición de numerosas enfermedades.

¿Quiere decir esto, que el oxígeno de nuestro organismo es malo? En absoluto, de hecho, nuestro organismo fabrica cantidades moderadas de radicales libres para luchar contra bacterias y virus, y son eliminados fácilmente por nuestro sistema celular mediante la producción de enzimas como la catalasa o la dismutasa que son las encargadas de neutralizarlos. Estas enzimas tienen la capacidad de desarmar los radicales libres sin desestabilizar su propio estado.

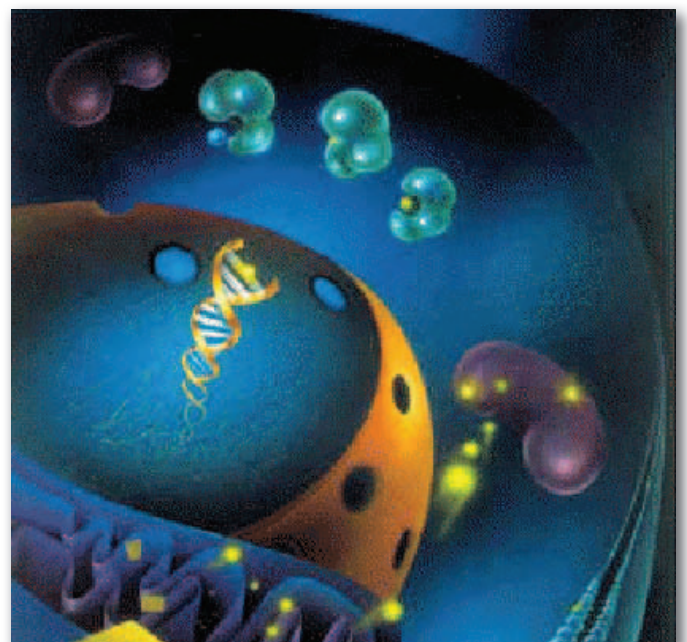
El problema para nuestra salud se produce cuando nuestro organismo tiene que soportar un exceso de radicales libres, sobre todo exógenos, producidos principalmente por la contaminación atmosférica, el humo del tabaco que contiene hidrocarburos aromáticos, el consumo de aceites vegetales hidrogenados como la margarina, el consumo de ácidos grasos trans como las grasas de la carne y de la leche también contribuyen al aumento de radicales libres. Este exceso de radicales libres puede actuar sobre el ADN favoreciendo el desarrollo del cáncer, produciendo enfermedades del hígado, riñón,

pulmones y sobre todo aterosclerosis mediante la oxidación de unas moléculas que circulan en la sangre transportando colesterol, llamadas lipoproteínas de baja densidad, conocida como LDL, o colesterol malo, facilitando la formación de placas ateroscleróticas que obturan los vasos sanguíneos.

¿Como podemos evitar tanta agresión externa? Pues bien, mediante los antioxidantes que hacen todo lo contrario que los anteriores. Un antioxidante es una sustancia que tiene la capacidad de inhibir la oxidación causada por los radicales libres, estos antioxidantes pueden ser obtenidos y se obtienen a través de una dieta saludable. Entre otros, cabe destacar como buenos antioxidantes la ingesta de beta carotenos, vitamina E (tocoferol), vitamina C (ácido ascórbico), licopeno y flavonoides. Estos últimos son compuestos bien conocidos ya que se tratan de compuestos polifenólicos encontrados en la fruta y sobre todo en el Té verde y en el vino. Para este último tendremos más adelante un apartado especial sobre la importancia del resveratrol y su papel en la salud.

Para combatir todas estas agresiones, lo mejor es tener una dieta sana, equilibrada y rica en fruta, pero con los tiempos que corren, el estrés y algunas otras cosas... Pocos nos paramos a pensar que con sólo comer bien, no hablaríamos tanto de estos temas que tanto hoy nos preocupan.

¡Pensemos en ello!, yo ya lo intento.



Bocados de historia y temporada

Miguel Ángel Almodóvar
Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología.
Premio Alimentos de España 2003.



La dieta ¡Yabba-Dabba Do!

A lo largo de los últimos años se ha ido visibilizando poco a poco una propuesta nutricional, la dieta del Paleolítico, que ya cuenta con su buen puñado de gurús y un considerable número de acólitos, cuyo grueso, como siempre en estos casos, reside en los Estados Unidos de América del Norte.

La base conceptual parte de la idea de que el Homo sapiens evolucionó hacia el humano moderno gracias a un modelo nutricional centrado en la caza y la recolección, con mucha carne y pocos granos, y que fue éste el que promovió el desarrollo de la función cerebral junto a la mejora de la salud en general, y que hoy devendría en un posible y casi milagroso remedio contra la obesidad, la diabetes y la mayoría de los trastornos coronarios.

El pionero en la recuperación nutricional del ¡Yabba-Dabba Do!, el mítico aullido de Pedro Picapiedra, fue el gastroenterólogo Walter L. Voegtlin, quien en 1975 publicó el libro "The Stone Age Diet", y el respaldo académico le llegó en 1985, con la publicación del artículo "Paleolithic Nutrition" en la prestigiosa revista New England Journal

of Medicine, firmado por los profesores Melvin Konner, y S. Boyd Eaton, en el que se postulaba la idoneidad y saludabilidad de una dieta pre-agrícola, confeccionada con unas proporciones de grasas, proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales, muy similar, en teoría, a las de los seres humanos o humanoides del Paleolítico Superior. Como todas las sucesivas nuevas olas de dietas-milagro, navega contracorriente del estado del arte de la ciencia nutricional contemporánea y de las recomendaciones de las organizaciones sanitarias mundiales, pero lo mismo le sucede a la dieta Dukan y el negocio va viento en popa, porque, como decía Michelet, no es la fe la que hace el corazón, sino que es el corazón el que hace la fe.

Problema aparte y sin dudo peliagudo se plantea a la hora de maridar esta dieta, porque conocemos poco o nada respecto a lo que bebían los Picapiedra. Eso sí, sabemos con certidumbre que fumaban Winston.

(Youtube: <http://youtu.be/1DXEn5Blaol>)

Arte y Vino

{ Nacho Coterón. }
*Sumiller internacional,
Máster Nacional Enología y Jurado Mundial.*



Inma Amo, estudió en la Facultad de Bellas Artes de San Carlos de la Universidad Politécnica de Valencia. Durante cinco años perteneció al grupo colectivo de pintura "Controversia en 5". Después de esta corta etapa ha estado exponiendo la mayor parte de su obra en España y Francia, así como impartiendo clases en su estudio de pintura.

En la actualidad está colaborando entre otros proyectos, con diferentes Bodegas y museos enoturísticos en la realización de barricas, tapas y obra pictórica. Utiliza pintura acrílica como medio de expresión, con colores vibrantes dando luz y calor a los espacios.

El proceso del boceto de la tapa de la barrica duró un mes. Es un maridaje y armonía perfecta, ya que viste la tapa de la barrica, creando una fusión entre el mundo del vino y el arte, además ha sido donada a una causa tal loable como Médicos sin Fronteras.

<http://www.inmaamo.blogspot.com>

amocastello@hotmail.com

Tel.: 670371709.



Menudo corte

{ David Blanco.
Sumiller Internacional. }



El cerdo ibérico (I)

Comenzamos una nueva sección (“Menudo corte”) en elSumiller.com sobre el mundo del jamón. Iremos conociendo razas, elaboraciones, cortes, catas, armonías... Hoy empezamos por la base. El cerdo ibérico es un animal único. Se caracteriza por poseer una cabeza pequeña, rematada en un hocico largo y prominente, un cuello corto y musculoso, piel generalmente oscura, patas finas y estilizadas, y pezuñas abiertas generalmente de color negras, a veces marrones u oscuras (aunque tampoco es sinónimo de ibérico el color negro de las pezuñas).

Sus ancestros nos llevan, aunque no hay datos suficientes para elaborar un claro árbol genealógico del actual cerdo ibérico, al jabalí europeo “sus escrofa” y sus cruces y adaptaciones al medio con el jabalí mediterráneo “sus mediterraneous”.

Su adaptabilidad y cohesión con el hombre y el medio de la franja mediterránea y el suroeste peninsular y sus dehesas (Andalucía occidental, Extremadura y Salamanca en España y el Algarve y Alentejo en Portugal), nos llevan, como decíamos al actual “tronco ibérico”.

Hay que destacar, eso si, la cantidad de razas y subrazas, ya sea por la adaptación a los diferentes microclimas y factores de orografía donde provienen, ya sea por los diferentes cruces entre ellas.

Pero lo que realmente distingue al cerdo ibérico de las demás razas porcinas es, curiosamente, una carencia fisiológica, un defecto de la hipófisis que produce infiltraciones de grasa entre las masa musculares, dando lugar a las características vetas de los jamones ibéricos.

Otro factor determinante que hace que el cerdo ibérico no tenga contrincantes (hablamos de sabor, aroma y textura), es su alimentación durante la “montanera”, es la única raza porcina en Europa siguiendo métodos tradicionales en extensivo, y un patrimonio exclusivo de la Península Ibérica que no puede dejarse desaparecer, tanto por razones culturales y sentimentales, como por motivos económicos.



Que te la den... con Queso

Andrés García.
Propietario Gastroteca La Despensa de Andrés.
Comentarista radio y director cursos de quesos.



Para conocer más novedades de esta sección visita la web de su autor:
www.ladispensadeandres.com



Un queso francés muy vasco.

Un queso que llega a nuestros días a través de las tradiciones pastoriles del Pirineo, con más de 7000 años de antigüedad. El queso Ossau-Iraty AOP, está hecho con leche de oveja cruda de las variedades, Manech y Vasco-Bearnesa. Con una curación como mínimo de 12 meses en bodegas de maduración.

Se hace en el País Vasco Francés, una zona rica en pastos y en riachuelos, los cuales enriquecen en su alimentación a las ovejas, lo que se nota en la calidad de la leche.

En los meses de verano se hace con leche de trashumancia, ya que se sube al ganado a lo más alto de las montañas, para que coma el rebaño el pasto más verde posible.

Bajo su corteza rústica natural de color gris ceniza, encontramos una textura firme, fundente y homogénea, de color amarillo marfil, sigla de identidad de los quesos de oveja, con algunas agujeros. Posee un sabor con ligero toque a avellanas y al aroma de su tierra, verde y escarpada.

Como casi todos los quesos, se aconseja sacarlos de la nevera una hora antes. Combina muy bien con nueces y confitura de cerezas negras, lo típico de la zona. Ideal para gratinar o en ensaladas, en taquitos para después de comer, como la mayoría de quesos. En su maridaje la mejor opción es con vino tinto de crianza o algún blanco con mucho cuerpo.

Hay que ir renovando nuestro fondo de armario gastronómico, y uno de esas tareas es el de descubrir nuevas joyitas, las cuales le estimulo a que descubra, todo un deleite para el paladar.

Que le den la vida con QUESO.



Restaurantes para Celíacos

{ José Tomás Lozano.
Director de web www.kilometro625.com }



Para conocer más novedades de esta sección visita la web de su autor:
www.kilometro625.es

Pikadura Café

Los celíacos de "cierta" edad, y que nos ha gustado la cerveza, sabemos lo difícil, por no decir imposible que es conocer un establecimiento, bien sea, bar, cafetería o restaurante, en el que podamos saborear una cerveza sin gluten. Según FACE, en España hay 40.000 pacientes diagnosticados, pero al ser una enfermedad de difícil diagnóstico, se calcula que el número aproximado de enfermos puede ser de 400.000 personas.

La celiaquía se caracteriza por una intolerancia permanente al gluten, una proteína que está presente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno, así es que los celíacos no podemos ingerir ningún alimento que contenga estos cereales, que están presentes en productos tan básicos como el pan, la pasta, o los rebozados, platos precocinados, pasteles y dulces o cerveza.

Por ello cuando un establecimiento como **Pikadura Café**, ofrece a sus clientes cerveza sin gluten y en este caso la cerveza **Estrella DAMM "DAURA"**, considerada **LA MEJOR CERVEZA APTA PARA CELÍACOS DEL MUNDO**, no en vano ha sido galardonada por segundo año consecutivo con el Premio **"World's Best Gluten Free Beer"**. Dicho premio reconoce la calidad de **DAURA**, que mantiene el mismo sabor y respeta las propiedades de las cervezas tradicionales, manteniendo un nivel de gluten por debajo de 6 ppm (6 partes por millón) muy lejos de las 20 ppm que acepta la Organización Mundial de la Salud, en los productos específicos para celíacos.

Así es que queridos lectores celíacos, **Pikadura Café**, que además está en la Explanada nº 21, nos ofrece una **Estrella DAMM Daura** fría, en su magnífica terraza y a la que puedes acompañar con su **Menú Sano de los Jueves** y copio literalmente de su página web: Todos los jueves come en el Pikadura Café desde 6,75 €, y come sano, porque tienes todos los jueves de la semana comidas sin fritos y sin salsas pesadas, pescados y carnes plancha, verdura, fruta... porque te queremos cuidar.

INFORMACIÓN:

Pikadura Café, Explanada de España nº 21,
Tel. 965 20 36 77

Web: www.pikadura.com

E-Mail pikaduracafe@pikaduracafe.es

NOTA: Pikadura café, figura en el listado de ACECOVA

FOTOS: Página web de Pikadura Café y Estrella DAMM



piKadura
coffee
fooding
drinking

Ven a conocer el nuevo Pikadura en la Explanada, nº 21, y no te pierdas los menús de mediodía, el picoteo más original y las copas más divertidas de Alicante ...

¡Y ahora con terraza!
Tf. 965 203 677



Convocado el Campeonato de Sumilleres de la Comunidad Valenciana 2001.

Organizado por FASCV, Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana, tendrá lugar en el CdT de Alicante el lunes 17 de octubre de 2011.

Abierto, tanto a socios de la federación (FASCV) como al resto del colectivo de sumilleres que quieran participar.

Relación de Asociaciones miembros de la FASCV

La FASCV está formada por las siguientes asociaciones de sumilleres:

ASVASU	Asociación de Sumilleres de Valencia.	CES	Club D'Enófilos de Sagunt.
ASUCA	Asociación de Sumilleres de Castellón de la Plana.	ASES	Asociación de Sumilleres de la Safor
ASMB	Asociación de Sumilleres de la Marina Baixa.	ASUCAP	Asociación de Sumilleres de Castellón y Provincia.
CESMA	Club de Enófilos y Sumilleres de la Marina Alta.	ASEV	Asociación de Sumilleres y Enófilos Valencianos
ASHS	Asociación de Sumilleres del Horta Sud de Valencia.	ASPA	Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante.



Parte de la directiva de FASCV

Hablando de Turismo

Tomás Mazón.
Director Cátedra Estudios Turísticos
Pedro Zaragoza UA.
tomasmazon@ua.es



La vuelta al cole

El pasado día 13 de septiembre comencé mis clases en la Universidad de Alicante. La docencia que ahora estoy impartiendo es en el Máster que organiza el Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas, del que soy miembro, con el título de Dirección y Planificación del Turismo. La asignatura de la que soy responsable es Desarrollo turístico y sociedad local.

Si bien el contacto con los alumnos es uno de los aspectos más gratificantes de mi trabajo, en ocasiones te encuentras ante un grupo que resulta muy interesante, tal y como me sucede este curso. Todas las tardes paso un par de horas con alumnos de cuatro continentes, con la riqueza que esta situación genera en las aulas universitarias.

De la treintena de alumnos matriculados, la mitad proceden de lugares remotos y que hacen que los debates en clase sean sumamente interesantes. He aquí la lista de los países

de dónde proceden mis alumnos: Francia, Bélgica, Rumanía y Rusia; Marruecos y Mozambique; Irán y China; por último, del continente americano, México, Colombia, Venezuela, Ecuador y Chile. Una de estas tardes una alumna, la ecuatoriana, nos contó que vive, nada menos, que en las Islas Galápagos, explicándonos cosas de este maravilloso lugar. También hay alumnas de Málaga, Canarias, Elche, Novelda y también de Alicante, como es lógico.

Cada uno participa activamente en las clases y todos podemos enriquecernos, y no poco, de las experiencias que se aportan de sus lugares de procedencia. Es mucho lo que así pueden aprender mis alumnos y, sobre todo, lo que aprendo yo mismo.

Esta es la grandeza de las aulas de la universidad y de la fortuna que supone ser profesor.



Whiskies

Javier López León.
Economista, Profesor UA,
Tesorero ASPA.



GLENGOYNE HERITAGE GOLD 14 YEARS

Zona: Escocia/Highlands

Tipo: Single Malt

83/100

La destilería de Glengoyne, emplazada en un sitio pintoresco, se sitúa a pocos metros de la línea imaginaria divisoria entre los maltas de las Lowland y de las Highland de Escocia; de tal suerte que se puede decir que destilan un malta de las tierras altas, que es madurado en las tierras bajas. Fue fundada en 1833 y en la actualidad pertenece a Ian Macleod Distillers Ltd desde el 2003; éste hasta dicha fecha era un embotellador de whisky, pasando a ser elaborador también.

El agua que toma la destilería procede de una colina cercana, que le sirve de filtro natural – Dumgoyne Hill- y donde se produce un salto de agua, y finalmente, después de discurrir por un valle boscoso, vierte las mismas en el famoso lago Loch Lomond, cerca de Glasgow. Junto con The Macallan son las únicas destilerías que utilizan una cebada especial, denominada Golden Promise, de bajo rendimiento pero alta calidad, que se cultiva en Escocia.

Probablemente sea de las pocas destilerías en Escocia que no seca con turba su cebada durante el malteado, lo que se traduce en la ausencia del carácter ahumado típico del whiskys escoceses, lo que la asemejaría a los irlandeses sino es por faltar la triple destilación.

Los whiskys de la casa tienen un marcado carácter frutal (fruta blanca) y floral, típico de los Lowlands. El que hoy presentamos, Heritage Gold 14 years, es una edición especial destinada fundamentalmente a su venta en duty free (se embotella en tamaño de 1 litro) o en tiendas de aeropuertos.

Notas de cata:

Color: Oro viejo

Nariz: Aromas de manzanas asadas, pasas, vainilla y crema inglesa (recuerda a un strudel recién sacado del horno), notas de malta y piel de limón.

Cuerpo: Medio

Boca: Ataque suave, con predominio dulce (miel) y cereales azucarados (corn flakes), una punta cítrica (piel de lima/limón) y especiada, en un tono muy agradable y fácil de beber. Final largo con recuerdos a galletas especiadas de las que ponen con el café, ahumados, los recuerdos del jerez y ligeros toques de frutas rojas. Final largo.



Síguenos a través de internet y entérate de todas las novedades



www.facebook.com/elsumiller



<http://issuu.com/elsumiller.com>

elsumiller.com

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), elSumiller.com le informa que los datos personales serán tratados confidencialmente.

Los usuarios cuyos datos sean objeto de tratamiento podrán ejercitar gratuitamente los derechos de oposición, acceso e información, rectificación, cancelación de sus datos y revocación de su autorización sin efectos retroactivos en los términos especificados en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme al procedimiento legalmente establecido. Estos derechos podrán ser ejercitados dirigiendo comunicación mediante la dirección de e-mail fichero@elsumiller.com o mediante envío postal a elSumiller.com. C/ San Juan Bautista, 32. 03005 Alicante

En el caso de que los usuarios de esta página web www.elsumiller.com y/o revista digital elSumiller.com debieran facilitar su dirección de correo electrónico para acceder a algunos de los servicios ofertados, podrán darse de baja, en cualquier momento, de dicha lista de correo comunicándolo a la siguiente dirección de correo electrónico, situación válida igualmente en el caso de no querer recibir esta publicación gratuita de carácter informativo del entorno gastronómico: fichero@elsumiller.com